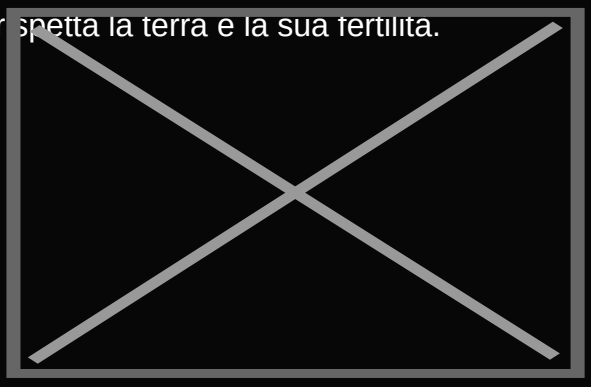
Biologico e salvaguardia del territorio: il progetto di Alce Nero

oliveok-d77004db

"Il settore del **biologico** è in **costante crescita**, occorre far capire sempre di più al consumatore che il bio rappresenta un valore non solo per la salubrità dei prodotti, ma anche per la **sostenibilità** del territorio e dell'ambiente". Queste le parole del presidente di Alleanza Cooperative agroalimentari **Giorgio Mercuri** in occasione di un recente convegno sulle opportunità per i territori vocati all'agricoltura. Ed è proprio questo il concetto da cui è partito **Alce Nero**, marchio di agricoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità.



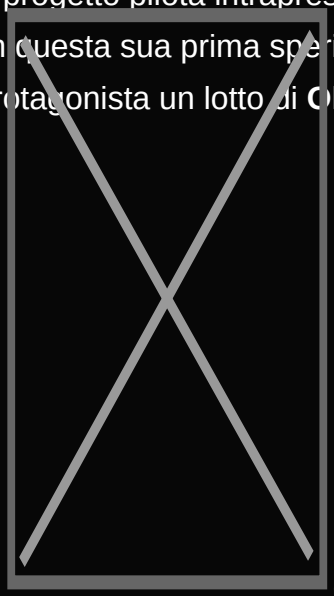
E Alce Nero è stato protagonista lo scorso 10 giugno di un

incontro, il primo in presenza dopo molti mesi, in cui la società ha parlato di territorio e valorizzazione dello stesso. Il territorio in questione è quello che abbraccia i comuni di Ruvo e Bitonto, in Puglia, con una vocazione naturale verso l'agricoltura sostenibile e il biologico. Quest'area geografica costituisce il **Biodistretto delle Lame**, che ha come soci costituenti Alce Nero e migliaia di produttori e frantoi, che, insieme ai diversi attori del territorio (agricoltori, privati cittadini, associazioni culturali, operatori turistici e pubbliche amministrazioni) hanno stretto un accordo per la gestione sostenibile del territorio e la sua valorizzazione.

"Ci stiamo sforzando di portare sulla tavola, sulla bottiglia, un vissuto: è importante che il consumatore finale, il fruitore, conosca da dove viene fisicamente l'olio, qual è il campo che gli ha dato quelle olive – aggiunge **Benedetto Fracchiolla**, Olivicoltore e Presidente del Biodistretto delle Lame -

È importante comunicare questo, aggiunto al racconto dello sforzo importante a livello qualitativo: è bene produrre ma è importante produrre in qualità, con il rispetto dell'ambiente e nel rispetto del territorio.

Il Progetto Blockchain

Sono tante le sfide che dal 1978 Alce Nero ha deciso di affrontare come gruppo, al fianco di produttori e consumatori. Tale sinergia diventa oggi ancora più manifesta e leggibile, grazie al nuovo progetto pilota intrapreso. Parliamo del **Progetto Blockchain**, una grande novità per il settore che in questa sua prima sperimentazione, ha coinvolto la filiera dell'olio Alce Nero e, nello specifico, vede protagonista un lotto di **Olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero**.  Grazie alla tecnologia è stato possibile geolocalizzare tutti i campi dei produttori coinvolti e raccogliere, in modo certificato, tutti i dati inerenti i processi di realizzazione di questo prodotto, le tecniche utilizzate, con riferimento ad ogni singolo produttore e lavoratore, dalla manodopera nei campi, alle fasi di trasformazione e confezionamento. In cosa si traduce tutto questo? Ogni bottiglia di **Olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero**, di uno specifico lotto di sperimentazione acquistabile tramite l'e-commerce dell'azienda, avrà un QR code sul collarino. Scansionandolo con lo smartphone, il consumatore avrà accesso ad una grande quantità di informazioni, registrate su tecnologia blockchain grazie alla collaborazione con l'azienda hi-tech **EZ Lab Blockchain Solutions**, relative alle sue caratteristiche, al territorio da cui proviene, al metodo di coltivazione e di lavorazione utilizzato e a tanto altro.

Si potrà così verificare che si tratta di un olio 100% italiano e biologico, un prodotto D.O.P. di sicura provenienza e di alta qualità, un prodotto che è garanzia di legalità e trasparenza, ad ogni livello,

ulteriormente controllato e certificato da CCPB in conformità alla norma ISO 22005 che ne attesta la tracciabilità di filiera.